

ホテルで学ぶ！ホテルで味わう！心トキメク夏企画 名古屋市科学館特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」との コラボレーションなど、続々登場！

名古屋観光ホテル（名古屋市中区錦一丁目 19 番 30 号 総支配人 中神章裕）では、ホテルで学ぶ！ホテルで味わう！心トキメク夏企画と題し、様々な世代の方にお楽しみいただけるイベントを開催いたします。

中でも、名古屋市科学館 特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」とのコラボレーション企画では、周辺観光施設や企業と連携することで地元名古屋の魅力を引き出し、持続的な賑わいを創出したいとの思いから、鑑賞の余韻をホテルでも心ゆくまで満喫いただけるように、各レストランで宝石に見立てたスイーツやカクテルなどのメニューをご用意いたします。

また「星兄（ほしにい）から学ぶ星空解説ショー&テーブルマナー」は、“星空エンターテインメントショー”とホテルスタッフによる“テーブルマナー”を通じて、ご家族の楽しい思い出づくりはもちろん、子供たちの自由研究にもオススメです。

この他、尾張徳川家の筆頭御用達和菓子屋、桔梗屋の流れを組む「菓匠 花桔梗（かしょう はなききょう）」と“暮らしに溶け込む和菓子屋”をテーマとした「一朶（いちだ）」の和菓子職人が共同で開発した和スイーツと、名古屋観光ホテルのパティシエによる洋スイーツのコラボレーションアフタヌーンティーも提供中です。愛知に根付く和菓子の名店がタッグを組んで開発した 4 種の和スイーツと、ホテルパティシエの繊細な洋スイーツの魅力をご堪能ください。

更に、岐阜県郡上市を流れる清流、和良川で生まれた柔らかで美しい和良鮎を味わえる「和良鮎と天然鰻の極み会席」など地元の恵みを存分に楽しめる美食も取り揃え、心トキメク夏をお届けいたします。



名古屋市科学館

特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」コラボレーション企画

特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」チケット&

「メンバー プエルト」カクテル付宿泊プラン

7月9日（土）から名古屋市科学館にて開催される 特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」の観覧券がセットになったプラン。

メンバー プエルトにて誕生石をイメージしたカクテルもお楽しみいただけます。



【 期 間 】 2022年7月9日(土)～9月19日(月・祝) ※日曜日を除く

【 料 金 】 2名様 23,200円～

※料金には、宿泊料、チケット、カクテル、税金、サービス料が含まれております。

【 内 容 】 ・名古屋市科学館 特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」チケット

・メンバー プエルトにて誕生石カラーのオリジナルカクテル お1人様1杯付

※名古屋市科学館には休館日がございます。詳しくは公式ホームページをご確認ください。

チケットはホテルでのチェックイン時にお渡しします。

※事前郵送は承っておりません。

※ご宿泊の当日に行かれる場合は、ホテルフロントへお立ち寄りの上、チケットをお受け取りください。

【 予 約 】 052-231-7407(宿泊予約課 直通)

名古屋市科学館特別展「宝石 地球がうみだすキセキ」 コラボレーション企画 レストランメニュー

各レストラン期間限定で、宝石に見立てたスイーツやカクテルなど、美しい一品をご用意いたしました。

【 期 間 】 2022年7月9日(土)～9月19日(月・祝)

【 場 所 】 1F フレンチレストラン エスコフィエ

1F 中国料理 柳城

1F メンバー プエルト

1F ル・シュッド テイクアウトショップ

【 内 容 】 エスコフィエ

◆ 3種のダイヤモンドヴァリエ

通常のランチのデザートにグレードアップオプションとして特別デザートをご用意。

グレードアップ価格 1,000円 ※2日前までの要予約

柳城

◆ 宝石のように輝く特製点心(7種類) 点心1個 500円～

プエルト

◆ 各月誕生石カラーのオリジナルカクテル(12種類) 各1,450円

テイクアウトショップ ◆ ベリールース 1個 550円

【 予 約 】 レストラン予約センター052-231-7763(受付時間 平日・土曜日の9:30～17:00)



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

子供も大人も楽しく学べる

星兄（ほしにい）から学ぶ 星空解説ショー& テーブルマナー

親子で星空観察を楽しく学ぶ、星空エンターテインメント
ショー。ショー後はプロのホテルスタッフが講師となり、
分かりやすくテーブルマナーを学びながらお食事をお楽しみ
いただけます。自由研究にも役立つ内容で、ご家族の夏の
思い出作りにもおすすめです。



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

【開催日】2022年7月26日（火） ※好評発売中

【場所】3F 宴会場 那古の間（星空解説ショーとテーブルマナーは別会場で開催いたします）

【時間】受付 11:00 / 星空解説ショー 11:30～12:30 / テーブルマナー＜初級編＞12:40～14:00

【料金】1名様 13,000円（洋食コース、1ドリンク、税金、サービス料込）

【予約】052-231-7713 イベント係（宴会部直通 / 受付時間 10:00～17:00）

原口あきまさ×ホリ×JP（ジェーピー）

最強ものまね プレミアムライブ&ディナー

夢の初共演で、奇跡のコラボレーションが実現！
笑顔弾けるものまねエンターテインメントショー!!

【開催日】2022年8月10日（水） ※好評発売中

【場所】3F 宴会場 那古の間

【時間】受付 17:30～ / ディナー 18:00～19:15 /

ショー 19:15～20:45（90分）

【料金】1名様 23,000円（洋食コース、1ドリンク、税金、サービス料込）

*当日のお飲物の追加はキャッシュバーにて承ります。

【ご予約】052-231-7713 イベント係（宴会部直通 / 受付時間 10:00～17:00）



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

友近トーク&ディナー

今宵は YOU さんウフフなおしゃべり

思いついたことを口々に喋りだす友近と
それを受け止めさらに派生で喋りだす YOU の
ただただ平和な楽しい時間を一緒に過ごしませんか？

【開催日】2022年8月11日（木・祝）

※好評発売中

【場所】3F 宴会場 那古の間

【時間】受付 17:30~/ディナー 18:00~19:10/ショー 19:10~20:20

【料金】1名様 15,000円（洋食コース、1ドリンク、税金、サービス料込）

*当日のお飲物の追加はキャッシュバーにて承ります。

【ご予約】052-231-7713 イベント係



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

夏のフルーツアフタヌーンティー ~菓匠 花桔梗×一朶~

尾張徳川家の御用菓子屋、桔梗屋の流れを組む「菓匠 花桔梗（かしょう はなききょう）」と
素材や製法にこだわり“暮らしに溶け込む和菓子屋”をテーマとした「一朶（いちだ）」。
名古屋の2つの名店による“和スイーツ”とエスコフィエのアフタヌーンティーとのコラボレーション。



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

【期間】2022年7月1日（金）～8月31日（水）

平日限定 ※2日前までにの要予約

【時間】12:00～15:00（L.O.14:00）

【料金】5,500円

【場所】1F フレンチレストラン エスコフィエ

【内容】

① パイナップルと黒糖錦玉羹 [菓匠 花桔梗×一朶]

風味豊かな黒糖錦玉（寒天）で、ハニーグローブを包み込み、固めました。

② 抹茶浮島と生チョコレート [菓匠 花桔梗×一朶]

抹茶が香り高い浮島（蒸しカステラ）と、和菓子屋が作った生チョコレートを合わせました。

③ 白桃とほうじ茶の和クッキーサンド [菓匠 花桔梗×一朶]

ほうじ茶と白餡をあわせ、クッキーでサンドして、寒天で固めた白桃をのせました。

④ 練りくず [菓匠 花桔梗×一朶]

厳選した葛を丹念に練り上げた、花桔梗を代表する夏の上生菓子。

⑤白桃ムース、⑥パイナップルタルト、⑦グレープフルーツシュークリーム

⑧レモンマカロン、⑨レモンケーキのトリュフチョコ

【ティーメニュー】

紅茶はドイツの老舗ブランド「ロンネフェルト社」の紅茶をご用意いたします。

茶葉は下記よりお選びいただけます。

アイリッシュウイスキークリーム/ダーズリンサマーゴールド

クイーンオブチェリー/モルゲンタウ/ドゥードロップ/ルイボスキャラメル

【 予 約 】 052-231-7758 (エスコフィエ 直通)

ブラッセリー&カフェ ル・シュッド かき氷

【 期 間 】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

【 時 間 】 15:00～21:30 (L.O.21:00)

【 場 所 】 1Fブラッセリー&カフェ ル・シュッド

【 内 容 】 スイカと練乳クリームのかき氷 4,800円

パイナップルとココナッツの南国風かき氷 3,800円

【 予 約 】 052-231-7756 (ル・シュッド 直通)



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

日本料理 呉竹

和良鮎と天然鰻の極み会席

清々しく軽やかで、柔らかで美しい

和良鮎だけが持つ豊かな芳香と、夏の代表、香ばし鰻

<和良鮎>

岐阜県郡上市を流れる清流、和良川で生まれた和良鮎を、そのふっくらとした身を丸ごと愉しめるように、じっくりと炭火で焼きあげます。

【 期 間 】 2022年7月1日(金)～8月31日(水)

※3日前までの要予約 ・ 2名様よりご予約を承ります



※写真はイメージです
※表示料金にはサービス料、消費税が含まれています

【 時 間 】 17:00～21:30 (L.O. 20:00)

【 料 金 】 30,000 円

【 場 所 】 2F 日本料理 呉竹

【 予 約 】 052-231-2247 (呉竹直通)

■ エスパシオエンタープライズ株式会社 (本社 : 名古屋市中区錦 3-23-18 ニューサカエビル 8 階)

名古屋観光ホテルを運営してきた株式会社名古屋観光ホテルと、ホテルナゴヤキャッスル、キャッスルプラザを運営してきた株式会社ナゴヤキャッスル、そして株式会社鳳凰が、2021 年 7 月 1 日にホテル・料飲事業を吸収分割し、エスパシオエンタープライズ株式会社に承継いたしました。

現在は、名古屋観光ホテルの他、関連事業として様々なレストランの運営などを行っております。

<https://www.espacioenterprise.com/>

■ 名古屋観光ホテル (名古屋市中区錦 1-19-30)

名古屋観光ホテルは、1928 年、時の名古屋ロータリー倶楽部会長による「名古屋にも国際級のホテルを作るべきだ」との提唱で名古屋商工会議所などが中心となりホテル建設構想がスタートし 1936 年 12 月 16 日に開業をしたホテルです。その後、1972 年 12 月、当時名古屋一の高さ (81.5m) を誇る国際級の威風堂々たるホテルとして、新館営業を開始し、2022 年に開業 86 周年を迎えました。

<https://www.nagoyakankohotel.co.jp/>



<一般の方・報道関係者からのお問い合わせ先>

エスパシオエンタープライズ株式会社 マーケティング部

TEL : 052-211-9502 FAX : 052-211-7219

E-mail pr-marketing@espacioenterprise.com